

MUFFINS-



De arriba abajo: Mulfins de fresa, Muffins, Muffins de manrana y especias

I us muffins se consideran panes rápidos porque se Lapreparan y se consumeu rapidamente. Pueden servirse en el desayuno o el almuerzo, con el café o el ti de media mañana. Prnébelos con sopa o con queso y fruta para una cena rápida. Dulces o salados, los muffins con rices en fibre y may saladables. Lor muffins resultan sorpreudentemente fáciles de preparar, incluso más que los scones. Basta con incorporar con movimientos rápidos los ingredientes liguidos a los ingredientes sólidos mezclados utilizando un tenedor. Anuque esta preparación pueda parecer un tanto grumosa, al final se obtieneu unos muffins ligeros y do suave textura. En cambio, si se bate en exceso, el muffin subirá demasiado, se formarán táncles en la masa y su textura final será correosa. Si anade fruta, queso e heicou a la masa. revuelvalos con la barina sin mezclarlos en exceso. Para hornearlos utilice moldes bondos al estilo americano, de paredes lisas y antiadherentes. Rellene con una cuchara metálica los moldes engrasados: pinte con aceite sólo las bases de los moldes, pues las paredes sin engrasar permiten que la masa suba y la cubierta del muffin adquiera su caracteristica forma abombada. No debe remover de nuevo la mezela al rellenar los moldes. Cuando los saque del borno, espere 3-4 minutos antes de desmoldarlos o deje que terminen de infriarse sobre una rejilla metálica. Se aconseja consumirtos templados y con mantequilla el mismo día de su preparación. Se conservan basta dos dias en un recipiente bermetico y tres meses en el congelador. Las muffins congeledor se envuelven en papel metalico y se calientan en el horno a temperatura mederada durante 10-12 minutos.

Muffins

Preparación: 15 min Cocción: 26 min Para 12 muffins



13/4 tazas de barina de fuerza 2 cuchanidas de azácar 1 cuchandita de tenadura en poloso l huvo, batido ligeramente 1/4 de taza de leche 80 g de mantequilla, fundida

Precaliente el horno a
 2007 C. Finte con accito los bases de 12 moldes para mulfin de 6 cm.
 Tanice la hurina, el azúcar y la levadura en un cuerco. Mezele en otro más pequeño el huevo, la levite.

y la mantequilla; adádalo de una vez a la harina.

3. Remueva stavemente con un tenedor hasta humedecer los ingredientes sólidos; la mesela debe queder bastante grumosa.

4. Vientala en los moldes, hasta 2/a de su capacidad. Homee 20/25 minuos o hasta que se nessen. Despéguelos con una espátula y páselos a una rejilla metálica. Sirva templados.



Muffins de fresa

Preparación: 20 min Cocción: 20 min Para unos 12 muffins



3 tazas de harina
1/2 taza de azásar
1 eucharada de lenadura en
polvo
1/1 taza de azásar mocena
125 g de muntequilla,
funduda
3 huevos
1 taza de leche
11/1 tazas de freus, en trazos
azásar glas para espoluorar

 Precaliente el homo a 200º C. Pinte con accite las bases de 12 moldes de multira Tamico la barina, el azúcar y la levadura en un cuenco. Incorpore el azúcar morena.

 Combine la maniequilla fundida, los huevos y la leche; viértalos sobre los ingralientes solidos y remueva hasia mezelados.
3. Incorpore las fiesas muy suacemente y con culdado. Helleue con esta mixura dos terceras partes de cada melde engrasado.
4. Homeelos 20 minutes hasia que estên tostados. Espohore larrecliatamente con azuoar glas, y sigalos

Muffins de manzana y especias

calientes con mante pulla.

Preparación: 20 min Cocción: 20 min Para 12 muffins



2 taxas de batinu comun 11/2 escharaditas de levadara en poloo 11/2 cucharaditas de bicarbonato sódico l'eucharadita de conela 1/4 de cuchanulite de nues moscada // de tara de oricar morena I tara de munzanas peladas y broceadas I huepo, ligeramente batido I taza de leche 2 cochanzdus de mantequilla fundida

200° C. Engrase sólo las bases de 12 moldes de mullin.
2. Tambe en un cuenco grande la harian, la levadura, el bicarbonato, la cineta y la muez moscada, lacorpose el agicar morena y la manzana; remueva.

1. Precalicate el homo a

A Mezcle bien el huese con la leche y la mante quilla. Agréguelos de gelpe a la mezcla de hadra y renucva suavemente con un tenedor basta humedecer todos los ingredientes.

4. Rellene con esta preparación dos terrios de cada molde engrasado.
Hemos unos 15-20 minutos hasta que esten dorados. Sirvalos templados con mantequilla.



Muffins integrales

Preparación: 20 min Cocción: 20 min Para 12 muffins

I toza de harina de fuerza



3/4 de tana de harina integral de fiverza
1 enchantájta de especias
1/2 cucharadita de levadum en polor
1/2 cucharadita de levadum en polor
1/2 cucharadita de levadum en polor
1/3 de taza de azitear morena
1/3 tenna de pasas sultanas
1 inevo, ligeramente batido
1 taza de suero de leche
80 g de mantequilla, fundida

 Precaliente el horno a 200° C. Engrase súlo las bases de 12 moldes para mullin.
 Tamice las harinas, las

2. Tamice las hurinas, las especias, la levidura en polvo y el bicarbonato sódico en un cuenco grande. Incorpore el azúcar morena y las pasas salianas. Combine el lauevo, el suero de leche y la maniequilla fundida; méselelos biera. 3. Admento de una vez esta

 Agregue de una vez esta mezela a la barina. Remueva sonvernente con un menedor hasta burnecherer todos los ingredientes.

4. Reliene con esta preparación las dos tercenos partes de tada uno de los moldes engrasados. Homéclos durante 15-20 minutos, o hasta que estén dorados. Sirulos tempiados con mantequilla.

Muffins de arándanos

Preparación: 15 min Cocción: 25 min Para 12 maffins



13/4 tazas de barina de fuerza
2 cuebarudas de axiicar refinada
1 cuebaradita de levadura en polvo
1 taza de arândanos
1 huevo, ligeramente batido
1/4 de taza de veche
1/3 de taza de ventequilla, fundida

I. Precaliente el homo a 200° C. Enguse sólo las bases de 12 moldes para mullin de 6 cm.

2. Tamice en un cuenco la harina, el azúcar y la levalura, el azúcar y la levalura, incorpore los arinchnos y remeva.
En un cuenco pequeña,

ponga juntos el intevo, la leche y la mantequilla fundida: mézelelos bien. Agrégue de una vez esta preparación líquida a la mezela de la barina. B. Remueva suavemente con un tenedor hasta que se homedezena todos los ingredientes solidos, La mezela deberá tener un aspecio bastante grumoso.

4. Rellene con esta preparación las dos tercetas partes de cada umo de los moldes engasados. Homécios durante 20-25 minutos basta que estás tostados. Separe ka mullins con uma espátula, desnóldelos y páselos iamediatamente a uma rejilla metálica. Sirvalos templados con mantequilla.

CONSEJO
Como todos los homos son distintos y los termostatos no suelen ser may exacos, puede tener que modificar ligerantente los tiempos de occuon y las temperaturas que le reconcentamos.



En el frasco: Muffins integrales con especias; sobre la bandeja: Muffins de arandanas

Muffins de queso y Muffins de maiz jamón

Preparación: 15 min Cocción: 25 min Pane 12 sauffine



13/4 tazas de barina de hierza 2 cucharadas de axúcar refinada I cuchanadita de levadues en potoo I taxa de queto checidar ralludo 1/2 taza de jamón picado I buevo, ligeramente batido 1/2 de sara de leche 1/3 tuza de munteunilla. fundida

L. Precañente el homo a 200° C. Engrase sólo las bases de 12 moldes para mullin de 6 cm. 2. Tamace en un cuenco la harina, el azúcar y la levadura e incorpore el queso y el jamón. En un cuenco pequeño, mezele bien el huevo, la leche y la mantequilla fundida; agregue de una vez este liquido a la roissura de harina. 3. Remue a suavemente con un renedor hasta huncdever todos los ingredientes la mezela debequedar bastante grumosa. 4. Reliene con esta preparación dos terceras partes de cada molde. Hornéelos 20-25 minutos hasta que estén tostados. Sepárelos con una espárula. destudidelos y púselos a una refilla meralica. Sirvatos templados.

Preparación: 15 min Cocción: 10 min Para 18 muffins



11/2 taxos de harma común I taza de harina de maiz amanila 1/2 euchanidita de sal 4 cucharaditas de levadura en polyo 1/4 de taza de arricer 2 harrons 1/4 de taza de aceite I taza de crema de maiz 3/4 de taza de leche I cucharada de perent picado

L Prevaliente el homo a 200° C. Engase bien dos bandejas hondas para tartaletis. Tamice en un cuenco grande la harina comun con la harina de maiz, la sal, la levadara en polyo v gl apiicas. Bata hateramente en una jarra los huevos, el aceite, la crema de maiz, la leche y el perejli hasta que estén bien mezchados. 2. Haga un hovo en el centro de los ingredientes solidos y vierta en el los ingredientes liquidos. Incorpòrelos rápidamente con un tenedor no los mezde en exceso. 3. Reliene los moldes y a continuación homéclos durante unos 10 minutos. Sirvalos templados.

Muffins integrales de queso

Preparación: 20 min Corrida, 20 min. Para 12 muffins



I taza de barina blanca de faerza. I taza de harina integral de fuerza I taza de queso cheddar nullado I huevo 60 g de mantequilla, fundida 1/4 de taxa de leche 2 cucharaditas de mostaza francesa queso rallado, adicional

1. I. Promiente el homo. a 200° C. Pinse con aceite tinicamente las bases de 12 moides para mollin. 2. Tamice las barinas en un cuenco grande e incorpore el queso. Mezdie bien en otro rueaco el huevo, la mantegulla fundida, la leche y la mostaza. Agregue esta mezela a las barmas y remarks sign counte conun tenedor basta humedes cer todos los ingredientes. 4. Reliene con esta preparación las dos terceras partes de cada uno de los moldes engrasades. Espolyorec cada mullin con el queso rallado adicional. Homeelos 15-20 minuras hasta que esten dorados, Sirvalos templados.





De attás bacia adelante: Mussimo de queso y jumón; Mussins de maiz y Muisins integrales de anesa

Muffins de zanahoria, piña y salvado

Preparation: 50 min +
1 h de reposo
Cossión: 20 min
Para 12 multins



l taza de agua hirviendo
l taza de salvado natural
l buevo, balido
// de taza de azácar
morena
// taza de zanaboria
rallada
// taza de piña en conserva
al natural, machacada y
escuccida

2 cucharulus de aceite
vegetal
1 taza de harina común
1/3 de taza de leche en polen
11/2 cucharadira de
levadura en poleo
11/2 cucharadira de
bicarbaradira de
bicarbaradira de jengilar
en poleo

L Vierta el agua birviendo sobre el salvado: dejelo repesar durante 1 hora.

2. Precaliente el horno a 200° C. Pinte con aceite solo las bases de 12 moldes para mallin.

3. Incorpore al salvado el huevo, el azinas mocesa, la zanahoria, la para y el aceite; mezclelos bien. st. Tignice en un cuenco grande la harma, la leche en polvo, la acadam, el bicarbonato y el jengibre. Añada la mezcia de salvado y remueva suzvermente con un tenedor basta lumnede cer todos los ingredientes.

5. Rellene con esta preparación las dos terceras partes de cada uno de los moldes. Homee durante 15-20 minusos hasta que estén dorados. Sirvados templados con mantentilla.





Muffins de zanahoria, piña y salvado



Muffins de plátano v salvado

Preparación: 20 min + 1 h de reposo Cocción: 20 min Para 12 multins



1 taza de agua breviendo
1 taza de sabrado matural
1/2 taza de plátano maduro
machacada
1 buevo, batido
2 cucharadas de azeite
vegetal
1/3 de taza him apretada de
azitas morena
1 cucharadata de sucedáneo
de cencia de vamilla

1 taza de barina común
1/3 de tizza de leche
desnatada en polivo
1/2 cucharaditas de
levadura en polivo
1/2 cucharaditas de
bicarbonato sódico

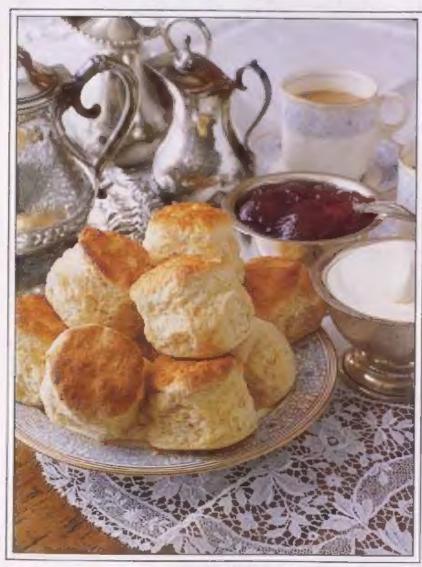
I. Vierta el agua hiviendo sobre el salvado en un cuenco mediano.
Bemuéralo y déjelo reposar durante I hora.

2. Precaliente el horno a 200° C. Pinte con acete solo las bases de 12 moldes para mulfiu. Incorpore al salvado en remojo el platano, el huevo, el acetire, el azócar morerar y la esencia de vainilla: mézelelos bien.

Muffins de plátano y salvado 3. Tamice en un coenco

mediano la harina, la leche en polyo, la fevadura y el bicarbonato sódico, Añada la mixtura de salvado y plátano y remueva suavemente con un tenedor hasta humedecer todos los ingredientes. 5. Reflere con estapreparación las dos terceras partes de cada uno de los moldes para mullin. Homèclos durante 15-20 minutos basta que esten dorados. Sirvaios templados con mantequilla.

SCONES



Scones con mermelada y nata

Conseguir una buena hornada de scones crujientes, ligeros y dorados pone a praeba la babilidad de un buen cucinero. Aquí le mostramos cómo conseguir unos scones perfectos.

Como siempre que prepara un pastel, use los ingredientes más frescos. La barina de fuerza es la mejor, aunque bay quien prefiere barina comán y levadura en polvo. Añada siempre un poca de azúcar para contrarrestar un posible sabor a barina. Para los scoures más ligeros emplee agua y leche a partes ignales. También puede utilizar vata agria, suero de leche y yogar natural, pero siempre debe añadir agua para consegnir la consistencia requerida. La mantequilla proporciona sabor y calos y ayuda a su conservación.

Maneje ligeramente la masa y trabajela con rapidez para ablandarla. Ponga puça barina en la superficie de trabajo y amase súlo basta que no quedon gramos. Si sólo va a preparar unos cuantos, trabaje la masa con las manos baita que tenga 2 cm de espesor; utilice el rodillo cuando se trate de un número mayor. Recorte la masa con cortapastas afilados.

Autes de bornearlos, pintelos con leche o suero para que queden brillantes y dorados, si utiliza mantequilla fundida, quedarán menos brillantes. Es muy importante cocerlos a borno fuerte, a unos 220° C. Terminada la cocción, enfrielos sobre una rejilla metálica si le gustan erajientes, o tápelos con un paño limpio si los profiere algo más blandos.

Scones

Preparación: 25 mio Cocción: 12 min Para 12 scones



2 tazas de basina de fuerza una pizca de sal, opcional 30 g de montequilla, on tronos pequeños

1/2 taza de leche 1/2 taza de agua

Precations el bomo a
 220° C. Tamice la harina y
la sal (si la incluse) en un

cuenco grunde. Attada la mantequilla y livitela ligeramente con las yentas de los dedes. 2. Combine la teche y el

agna. Hago un hoyo en el centro de la harma. Vierta el fiquido de golpe, reservando una pequeña rantidad iona cucharadita) para partar los scones. Irabaje la masa sapidamente para ablandada.

 Pase esta masa a una superficie enharmada (use harina de fuerza). Trabajela ligeramente con las manos y después extiendata en un circulo de usos 2 em de espesor.

4. Recome esta masa en circulos con un cortador. liso enhartnado o, si lo prefiere, dividala en triangulos tourando un cichillo también enharitado. Coloque los scones sobre una placa de homo engusada y piatelos con leche. Homee duming 10-12 minutes o hasta que los scones suenen liuccos al golucar su base. Entrictos sobre una rejdla metálica y súvalos con mermelada y nata. Notae annique la sal esopcional, conviene afiadirla porenze intensifica el sabor de los seranes.

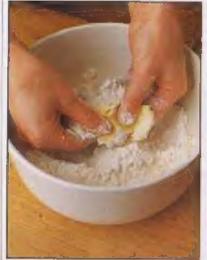
CONSEJO

Irabaje la mezcia con mocho cuidado y delicadeza. Si la soba en exceso y la aprieta con demastada fuerza, obiendeli mues sociates duros y correosos. Por lo panto, será preferible en todo caso quedarse algo corto en el anuasado.



CONSEJO No añada demastrás barina ententras trabaja la masa, de lo contrario la masa, de lo contrario la masa resultará más

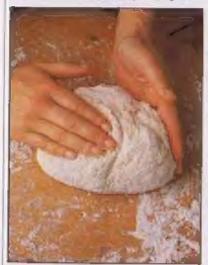
dura y correcsa.



 Añada la mantequilla y frótela ligerumente con las yemas de los dedos basta que la mezcia tenga un aspecto mixoto.



 Vierta la teche mezclada con el agua en el coutro de la barina y mézclelo todo con un cuchillo basta obtener una masa blanda.



 Pase la masa a una superficie poso enhariunda y trabájela ligeramente. Aplaistela hasta conseguir un circulo de 2 cm de grosor.



 Con un cortapastas bien afiliado, recorte la masa en circulos.



Scones de manzana y canela

Preparación: 35 min Cacción: 12 min Bina 12 scones



2 tazas de barma de fuerza, tamizada 30 g de mantequilla, troteada 1/3 de taza de azúcar refinada 1 manzana reineta, pelada y rallada 1 cucharadita de canela en polvo

1 huevo, batido
1/3 de taza de leche
1 cacharada de azúcar
refinada, adicional
1/4 de cacharadita de canela
en polos, adicional

1. Precaliente el homo a 220° C. Ronga la harina en un coenco, añada la mantequilla y frote ambas con las yemas de los declos. 2. Incorpore el azúran la manzana y la canela; remueva. Mezcie aparte el huevo y la leche; haga un hoyo en el centro de la mazza y vierta el líquido de una vez, asservando 1 cucharadio.

Scones de manzana y canela

3. Trabaje la mezcla para obtener una masa blanda. Pásela a una superficie enhazinada y sign trabajandola ligeramente. Estirela para formar un chulo de 2 cm de espesos 4. Necorte la masa en circulos con un cortapastas liso enharinado. Colóquelos sobre una placa pastelera engrasada y barnicelos conel liquido sobrante. Espolyordelos con el azurar adicional mezulado con la canela. 5. Hornéekis durante 10-12 minutes, Enfricks sobre una rejillo metalica y sirvalos con mantequilla.

Scone de Navidad relleno

Preparación: 35 min Cacción: 20 min Raccones: 10



2 tazas de harina de fuerza 30 g de mantequilla, troceada 1/s de taza de azúcar refinada 1 barvo, ligeramente batido 150 ml de leche

Relieno

90 g de mantequilla 1 cucharada de brandy 1/2 texta de gundas rojas escarchadas, picadas 1/2 taza de gundas verdes escarchadas, picadas 1/2 taza de nueces, picadas azicas glas

L Precabente el homo a 220° C. Tamuco la barena. en un cuenco grande; añada la numequilla y fròtela un poco con las vernas de los dedos. Mezele el naucar. 2. Combine el latevo y la leche. Haga un hoyo en el rentro de la harina y vierta el liquido de una vez. Trabaje rapidamente para consegur una masa blanda, 3. Pásela a una osperficie enharinada (con harina de fuerzai, trabăjela figeramerete y estirela en un recainguio de L5 em de espesor. 4. Para preparar el relleno, bata la mantequilla con el branch hasta que quede espurnous. Esparza las cerezas y las intecensolare la superficie de la mass.

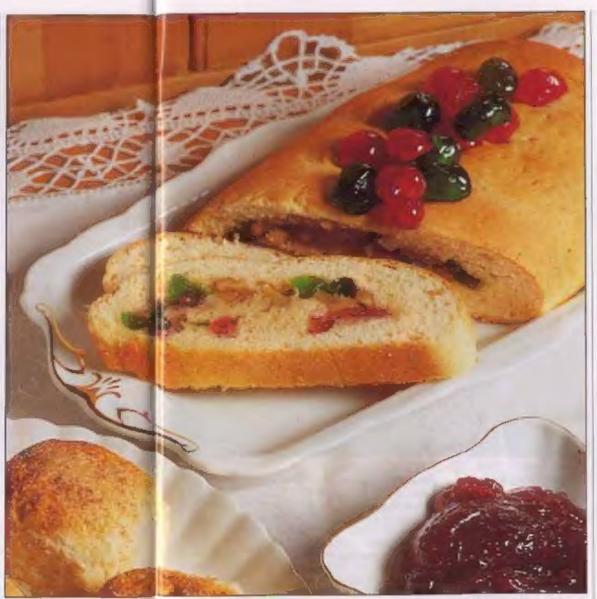
5. Doble haria adenno los lados contos para que no se salga el relleno. Unrolle la masa corno un rollo suizo y póngalo, con la unión fiaela abajo, en una placa pastelem engresada.

6. Marque unos pequenos corres en el centro del rello a intervalos de 2 cm y homeelo durante 20 minutos. Sirvalo templado y espolvocado con aztera glas.

CONSEJO Utilice unas tijenas de cocina aliladas para cortar el scone.



Consejo
Si lo prefiere, puede
preparar la masa en la
baddom-meschalora. Sin
embango, los scones
hoches de esta masera
suelen resoltar más
diros porque la masa se
bate en exceso. Pese a
rodo, si utiliza la baddora, hágado a velocidad
lenta y buta justo basta
que emplecen a mesclarse los intredientes.



Scane de Navidad relleno



Scones de queso y semillas de sésamo

Preparación: 35 min Cocción: 12 min Para 12 scones



2 tuza de barina de fuerza 1/2 cucharadua de sal 30 g de mantequilla, en trocitos 3/4 de taza de leche

30 g de mantequilla

Cobertura

1/2 taza de queso chedoar rallado 2 entharaditas de mostaza 2 entharaditas de semillas de sésamo 1. Precaliente el horno a
220° C, Tamice la harina y
la sal en un cuenco grande.
Añada la mantequilla y
frotela con la harina con las
yemas de los dedos.
2. Haga un hoyo en el
centro de la barina.
Vierra de una vez todo el
liquido y mèzcielo
rápidamente hasta
conseguir una masa blanda.

3. Pase la masa a una superficie enharituda (utilice harina de fuerza); trabajela figeramente, Estrela hasta conseguir un circulo de unos 2 em de espesor.

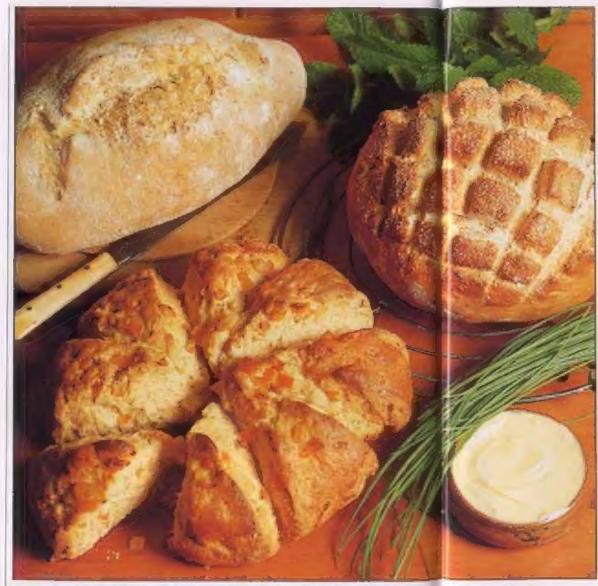
 Recorte la masa con un conapastas redondo enharinado. Disponga los scones sobre una placa pastelera cugrasada. 5. Para preparar la todo el liquit eobertura, demsa state-mente la manacquilla a hasta que los

fuego lentes ninda el queso, la mostaza y las semillas de sésamo. Espere a que el queso se fanda y remuévalo todo bien.

 Con una cuchara, ponga endra de cada scone un poco de cobertura tasegúrese de que emplea Scones de queso y sésamo

todo el liquido). Homee durante 10-12 minutos o hasta que los scores estén dorados, Sirvalos templados con mantequilla.

Variación. Divida la masa en 12 partes y estirelas en forma de una larga salchicha. Haga un nudo en cada una de las tiras y horncelas como ya se ha Indicado.



Desde arriba a la requierda y en el sentudo de las agujas del seloj. Pan jugoso de queso y cebollino. Scone integral redondo y Scone circular de limón

Pan jugoso de queso y cebollino

Preparación: 25 min Cocción: 20 min Para I pan



2 tazas de barina de fiorza 30 g de mantequilla, troceada 1 taza de queso cheddar sallado

2 cucharadas de queso parmesano rallado

2 cucharadas de cebolino picado 1/2 tuza de leche

1/2 taza de agua 1 encharada de parmesano rallado, adicional

L Precaliente el homo a 220° C. Tamice la bariga en un cienco grande. Mada la mantequala v frotela ligeramente con las vemas de los dedos. Incorpore los quesos y el cebolino y remueva bien. 2. Combine la leche y el agua. Haga un hoyo en el centro de la harina y vierta todo el liquido de una sez. reservando un poco para barnizar Mérclelo alpidamente hasta conseguar ana masa blanda.

3. Ponga la masa en ma superficie enharimada; ma bajela para formar un cárculo de unos 20 cm de diámetro; pongulo en una plara postelora cograsada. Pinte con la leche y espolvoree el queso adictonal. 4. Homee durante 15-20 miautos y sirvado en rebanacias con mantequilla. Nota, l'ambién puede distdir la masa en 6 circules y homeados 10-15 minatos.

CONSEJO

En esta masa se usa agua y leche a paries usuales porque el agua favorece la obtención de un producto más ligero. Se usa sólo leche en los scores dulces porque se consigne un resultado mas soculence, También se puede usar siko agua. mirad agoa's mirad behe o leche reconstinuda. Otra forma de prepararla consiste en aradir 1 cuchamda de leche en polvo a los ingredientes solidos y usar hacgo toda el agua como aquido. Cualquiera de estos metodos es adecuado.

Scone circular de limón

Preparación: 20 min Cocción: 20 min Rationes 8



2 tuxas de havina de fuerta 60 g de muntoquilla 1/3 de taxa de germen de trigo 2 cuchavadas de pueles de frutas variadas, picadas 1 cucharada de axácar 2 cucharadas de cástara de limón rullada 1 huevo, batido ligeramente

1 huevo, batido ligeramente 1 escharada de zumo de limón 3 escharadas de leche

Precatiente el horno a
 220° C. Tamice la basina

en un cuenco anaste. athica la riscotronifa y En stades the first trans a regression for the first 2. Meregise et germen m trago, las pieles ie em a cl azacar y la tallartura de la en Mezete el line o za to ile lation y at 102 Haza un boxo co el centre do de una vez. Revueivalotodo bien para conseguir ma masa blaza a I. Pasc esta masa a tara-State of the configurations better Telan - h Za the grant state of the state the all the second standards. name to a partigality or and place castelera retti can a. · on un cuchillo enharirado, cono la masa hasta el konda para direleja est 8 conas, Barricelas con inmon de webe- Homéelas domante. 20 minuos, lantifelas sobreuna rejula metalica diumnte TATE IN A SUPERIORS CO.D.

Scone integral redondo

Preparación 20 mas Couran 10 m n Kacione 8



2 tanas de harma miegral de fuerza 1 taza de harma miegral 1 cucharidita de canela 1/4 cucharidita de nuez musi ala 1/4 de taza de leche 2 cucharidas de miel 45 g de mantegnilla, fundida leche para barnizar

1. Precidente el homo a 220° C. 2. Tombe las harinas, y los especias en un enemo y agregue la fibra de la harina magrad, Combine la lectre, la ruel y la mantequida fundada incorpòrelas a lus negedientes se debis y trabage la mercial con un ord. Bu basta ator marda.

Par tras at or Abruarie - 1 Falkers other will a contra un chende de 200 co de Rimetra i pongato en una place pasieles congress at 4. Cost up cuctalli miliani nado, cortek a st. Tuar para disidiale en 8 cathes. Seastrelas ligeramente y barrace la superficie non poco de feche. Homéelas thrante 20 minutos basa que se doren ligeramente. Sátutelas del Isorno. victorial as on in partic to a series ber ber ber THE RESTAURANT do les les mas TURES CONTROL NO. 15 le it offices afflic-

Consero , palicamatacente, el seurerae sir a a forma transte a testitado de cortar el conserva en conserva tentre en conserva puede servirse enerva.

CONSESO Fine la statación de compota de freta con una capa de masa de scorre dulce o salada. Humée.

mantequella y mermelacia

de paraga manga





I Primer paso, ponga la masa sobre una superficie ligeramente enharmada y trabajela con delicadeca



L. Cuñas de scone de calabara.



2. Segundo paso, forme con la masa un circulo de 20 em de diámetro y cártelo para dividirlo en 8 ciñas

Cuñas de scone de calabaza

Реграпцийн: 30 тт Соссийн: 25 т п Калонез: 6



30 g de mantequilla
2 cuiharadas de azucar
1 taza de calabaza cocida,
e currida y macin, ad i
t bucuc
2 tazas de harma de fuerza
mna pizca de sal
1/3 de taza de paras sultanas
loche para baranzas

I. Precidente el tromo a OUT C. Balle for a surregion ha y el azúear haste que to DICZETTE CONTROL III ACC 111147 1 1 13 Tannec la barma y la sal. no orași de sia la inczela. on lays ill has a merabach on range. Lasta consegua una ras bilinda. Tracing negation of a mass said to man superficie versions and a supplier to a ment ped 21 il a primigato sobre and piner pasteleta. engrasada, Dividato en 8 cuñas, contando casihasta el fondo para que, uma vez mocido, se separencon facilicad, Barnicelas, con leche y homeclas caracte 20-25 manifes hasta que este i doradas.

CONSEJO

En todas estas recesa se pueden duplicar las canti-stes sur recorenas, a mando en pasco e canas de sama.

Pan jugoso

Preparación: 25 mon Cocción: 20 min Para I pan



2 tazas de hasina de inerea 10 g de mantequilla, trocasa 1/2 taza de leche 1/2 taza de agua semillas de sécomo

1. Prevaliente el lumpo a 20° C. Tames, la barrita en un eneuro grando affada la marticipilla y frote lige amente la maggequilla con la harina con las vernade las dedes. 2 Micacle la leche y el aguahassa un licco en el centro the faction to y vierta et-Injusto de ma - Mezelh bien para due et ne plays blands. 1. Pase esta masa a ana superficie enharinada tutalice ranitia (la farozata atabasela ligeramente y forme un circuio de 20 cm. Ропрадо ел ина разваparsicle of dignarance barracelo on to poeo de terbe y espubative can lassemillas de sesamo. 5. Homeels disparte. * TEST STATE OF BUILDING District Continues and Continues and I me COO CO y propiga la etocian ofeis 5-10 minutes all receipts of past stierro hucco al goipeur au basc. Sixvalo semplado y con-Plan to public or uniасонтрафатирафо евреска. de una comicia.



Rollo de pan

Preparación, 40 m v Conton 20 mm Raciones 12



2 htzn. de barma de luerza 30 g di mantequilla, traceada de tazo de azmar 150 ml de ledie

Relleno

125 g de queto cremoto, a temperatura ambiente a un aza de azura morena 1/2 tuza de compora de mangana en conservo 1/4 de encharadeta de caneta 1/4 de taza de varas sultanas

a Promierva. Thoma a 220° Tomoch magaet al car ac groth afta la a managailla corda ligeration to consist or as to as to do. Incorpore e extra a vicinita a combine el lutern y la leche. Haga un hosti en el combine de la han in vicinita di aprido de un esta y la luterne el composito de un esta y la luterne el combine el combine el luterne el luterne el combine el luterne el combine el combi

s Pos esportas a tina aporto escola material de Inervali naturelo ligeramente y esticia para formar un rectarguto de 1.5 cm de espesor.

4. Haga una crema con el queso y el azucan entenda-la sobre la masa y recibiada con la manzana. Esparza la caneta y lies sultanas.

5. Doble hacia adenno foyestiennos cortos del rectamente del rectamento cortos del rectamento nuo nuo se sultana.

esticanos cortos del rectangalo para que no se salsa el reficcio. Envolle la masscomo un rollo sunzaportada con argentera larra a aje en un para la postera rigiscada la Marqua aros pequeños cortes cana 2 em alancho del milo. Homerko durante 20 ramar se savalo gengolado con mara.



Scones de calabaza

Preparación só ny n Cocción se inno Fara 12 suones



30 g de mantequilla 2 cuchasulus de uzacas refinado

1/2 taza de puel de calabaz. 1 huevo, ligenimente batido 1/2 taza de le-li.

2. tazas de harena de fuerza, tam zada

1. Precal ente el homo a 120° C. Flaga qua mere, lagen y grantando con la mantequilla y el agrasic.



De de arriba y 1gu endo ais aguja de, reios Lan jugoro. Somes de salianas. Scones con mermeloda y nata

Rollo de pan dave. Scone de alabaza. En eccento, Rueda de mermenda.

Youdard page do alteriza. Thuevas la leche Incorpórdo todo a a forma con enulario basinobtener una masa bianda. I have not a star offer superficie enhamada casi harina de fuerzo). Trabajeta laterationate y estirch conlas manos sura formar un circulo de 2 em ile esaesor. 4. Revistelo en efrecues - « att cortugastas liso enhanrando, Phras. I is a serie placa pasteli ta e ige sada v tamis vios con un poen de leche Homee disante 10of impution Suvarias terraplacks one managentilla.

CONSEJOS.

Cop la misma recesa de 106 scodes de cula siza. pero suspitovendo la calatsaca por 174 de nos de pure de prima y 74 de taza de pura da calabaza, prepare sergies de patata y calabaya Puede altorrar tiermoo si COST at the first pricar fe claci de cada ir. a de lasverdoras nara la cosa de L pos a out required las print y conservatas. tapadas en la nevene

CONSEJO

Para preparar una rueda de fruras suta la misma. receia, nero sustiniva la mermelada por 1/2 raza de pacadillo de fratas, o blen por 100 g de guindas escarchagas в в не у пичериим соп-1 + de or the southern properties.

Rueda de mermelada

Регранцион: 30 тр Coccion, 20 min. Raciones 12



? area de barina de fariza 30 g de manteapillo, irociada 113 de tara de aricor I bucco, ligentmente batido 150 ml de leche 1/2 taza de merusetada de hess o de otra frata

L'Prevalienze el horno a-220° C. Farmee la harma CELED OF BOILDING afine a service alla-Build of a site payment for dealer. Meaning against 2 y submir di agree la whe Basi on how en elor about la harma y vierta-4 right in the analysis. aus imporelo todo. Cappellatticate mater in the fin. Bussa blazida J. Pase esta masa a una superficie enhancement as esc. hartra a mostat Palaneta ligenumente y estirela paradi oluge knor menangalo de em de espesor. 4. Caliente la memielaca. en el foeso o en el arterootistas y estrénua a sobre la masa. Empilela como artolio suizo y córteta en retanadas de 2 em. 5. Purion unas junto a ciras. con el cone haca amba, en un molde egeular de 18 cm engrasado. Barmes con un poco de leche y homee 15-20 mmaans. Entric la rueda sobre una

rejilla metali a. Suvago

to breada consisión grasacion

Scones de sultanas

Premaration 25 miles (a 14 . mm Retriette 2



2 texas de barina de fuerza 30 z de manteginlla, troccada de taxa de azutur 4 de taza de pasas sultanas I buevo, ligeramente batido 150 ml de leshe

 Pri aliente el nomo a 320°C lamice a rangaen un cuentou arazida. añosta la mantecadha y britela ligeramente con las vernas de uns dedus. 2. Agressure el agricar y las passes sultaines remocts. Combine el haestry acfeche Haga an horo er elcentre de la banqui y vierta. todo el lionado de marvez. reservando una cacharadua para Ismuzat Mezeleto capalamente para obtener una masa bianda. 3. Pāsela a una sauerficie enhatusada tuatree harana de fuerza). Trafajela con las mation ligoramento y estirela para format aria ruesta. de unos 2 em de espesor. 4. Recorde esta e-isa ercirculos con de contabastas. eso enturanación o entriangulos con un cuel me tambien enharmado. Pôngalos en un piaca pasielera. engrasada y barricelos conleabe Homes durante. O-12 nungros, Et Inclus sohn. ma co lla metalica y awakos con manuem lila.

Rollo de queso v hierbas

Preparación 35 min. Corredu 30 min Part 1 rollo de 20 am de 8



3 tazas de harona de fuerza una trizca de levadura en polou 45 g de manteguella 1/3 de taxa de leche 1/3 de taxa de apara

Reileno

I taza de queso cheddar rallado 1/2 tana de queso parmesano rallado

1/2 laza de perezil picado

l cuthurada de estrazon fresto picado L'encharada de organo presido L'encharada de hora, de contero cultata e 15 g de mantequilla. aldundada l vema de buevo, batida 2 cucharadas de agua

 Precaliente es homo a: 200° C. Thorace In Iranna's a resarbast en un chemio. grande: afarla la maria con la's firstella Combon 1. leche y el agua, viértalas sobre los ingredientes sóudos y mezcle bien paraconseguir ma masa blanda. 2 Pringala en un. sats d' de ligeramente entre mada. capaba son in our hastaetonique chatepher gramo. Estirela en un rectingulo (la 18 x 28 mm 3 Para preparar el reticion. mercle los quesos y las an chas en un cuenco. Unteana capa muy fina de mantequilla sobre la masa y esparza por escitua la mercia de queso. 4. Envolle el rectangulo por el lado conex coneso lueraen. O rebanadas acuales. Disartinivalas, con el combacin abato, en un molde dicular oc. 20 cm formete. end papel (mgasado. 5. Mezele la venna y el aguabarnice las rebueadas. Hurace unos 25-30 minuus hasta que el rollo additional consister is a semeste. Simulo templado



Rollo de queso y bierbas

Scone circular de queso y beicon

Preparación 35 min Cocción: 15 min Raciones 8



2 tazas de harma de fuerza tamizada 30 g de mantequilla, troceada 1/2 taza de queso checidar nillado 2 lonchas de bricon son corteza, picadas finas 1/2 taza de leche 1/2 taza de leche 1/2 taza de queso cheddar en tiras adicional primienta de Cayena

Precaliente el como a 2.20 C. Bonga la banda en lad ceute le arbaia, in manteguille fin le ambas Juntas con las ventes de los declos. L Agregat et ans vinera un retparent Cambran. I agra in a ferbra el agra, lago in mor en el como en a necola de Lamas y virta torto el reputo de ancolo estrando.

te nazadi a para nazi wa: 4. (teograficio bio bisata obtenio nital Atba bio ca. Pase at massi a ratisoperficie e d'arrani a utilise nacion de l'iessa, l'avage la signamente y escreta massionamenta ruccio de 20 cm. 4 Pomar essa merta en maplaca passelera engrisada. Dismala en Sconfas. enharitanto sati tegri hasta el fondia. Barnice con el lupudes sobranti. Espolvorre con el queso cheritari adicum al viar poquiti de carera. 7, aveneci tranuc Re-2, entre als a casta que nos scentes suchen huccos al golicear su baga.





Scone circular de queso y hierbas

Herradura de queso

Preparation, 40 mm Location 20 mm Rectiones, 8



2 tazas de harina de fuerza 30 g de mantequilla. trou sata 1/2 taza de teche 1/2 taza de agua

Relleno

l taza de queso chedelar
ralinao
4 pepenillos, picados
1/2 cebolla pequeña, picada
1/4 de taza de primiento
picado
8 acestinas rellenas, picadas
1/2 taza de queso chedelas,
ralindo, adicional

. Pre arrete el hieno a . J. C. arrete a harma en un cuencio gravde: sñada la mantequilla y frotela ligeramente con assemas de los dedos. 2. contone la leche y el agua. Haga un hoyo en el

agua. Haga un hoyo en el centro de la hanna y vierta todo el liquido de una vez Movole rapulamente sur obtete totta torse bia da.

Pise la masa a mo sa e fili con amanta no e co harma de fuerza), fiabajeia (geramente y estireia para formar un reciangolo de las em de espesor

 Para preparar el relleuo, mezete todos los ingredientes escepio el massa

checklar administration

Is the relies sobre to these Employment or ree de seate à prospetie un le trème de la desperchant par la restractura ingle saie a. Comme la condition de la

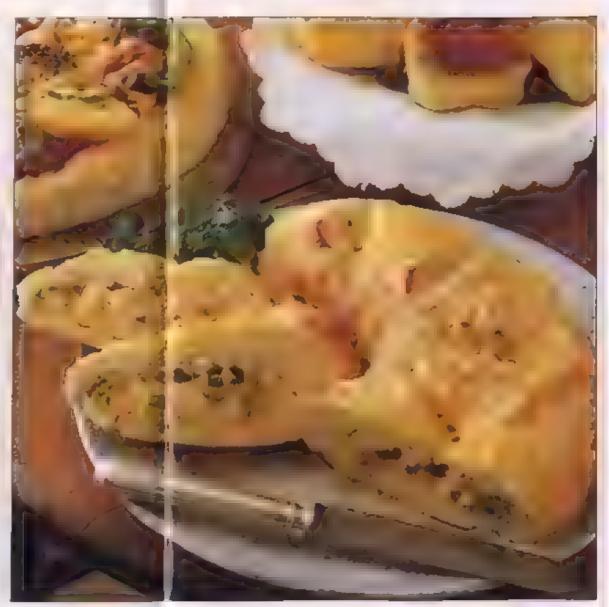
CONSEJO

Tenga sempre el horno precalentado a la temperatura adecuada, que para los sempre es generalmente mas alta (220° C). Esto permite una cocción rápido a sensia a conseguir para cocura has agent.



CONSEJO

La harina integral de fuerza puede susunar a la harina blanca con lumnos resultadose sur embargo, no espere ab pood a con le masadi ligens. Los serares e tegrales tienen siempniana resulta mán espesa. Si quiere preparar sa receta con harina integral, pruebe a baserie en que and baserie a meganty biantes a partes iguales.



Hernadura de queso

- Pasteles para el té-



Detrás, Bollo tradicional para el té; delante, Pastel de pacanas y canela

Los porteles para el té se cuentan siempre entre los preferidos por la familia. Sírvalos templados con mantequilla, o fríos y glaseados durante el desayuno o la mersenda. En este capítulo bemos melusdo pasteles de frutas y especias, el tradicional bollo glaseado para el té y pasteles de frutas y nucces. lodos tienen una preparación rápida y fácil y pueden conservarse muy hien.

Bollo tradicional para el té

Preparación 35 min Cocción, 20 min Para 1 hallo



21/4 tazas de incrina de fuerza
1/4 de cuchanada de canela motida
60 g de mantequilla, troceada
2 cuchanadas de pasas sultanas
1 cuchanada de azicar
1 huevo, batido
1/2 taza de ledu

Glass

I taza de azúcar glas
I s g de mantequilla
I cuchorana de agua cahente
'/4 de cuchoranalta de remesa
de vaindla artificial
contente númentanto rosa,
opermal
cesezas y pules de fruta
escarchadas, para decorae

a Precalience et humo a 200° C. Tamice la barina y ai cancia en un cuenco; affacta la manacquilla y frotela con are dedos.

2. Agratur las sultanas y el az n° r° Combine el buevo y ai teche. Haga un hoyo en el centro y vierta et liquido;

mezele bæn hasta obtener una easta blenda.

3. Amásola ligeramente en una superficie enhadinada. Forme un semicirculo y conte con unas tijens el borde curvo cada 2 cm.

4. Homee 20 minutos, hasta que suene inicco al golpear sir base. Enfriche en una rejitia metalica. 5. Para buser la diasa, hata-

5. Pará lincer la glava, bata el azticar glas, la mantequista, el agua, la vainilla y el enforante hasta que la mezda sea homogénica. Rocte el bollo y decorelo con las cerezas y las pietes escarchadas. Sirvalo en rebanadas con mantequilla.

CONSEJO

Divida la masa en tres torzos, listire cada une en forma de cuenda, Jonte los tres cabos de esas cuerdas y trêncelas. Pegue los cabos.

Pastel de pacanas y canela

Preparación: 35 min Coccian: 30 min Para I pastel de 20 cm



l hueno, separada la yema de la clara 1/2 taza de azúcar 1 cucharadita de sucedáneo de esencia de vainilla 1 taza de harina de fuerza, samizada 1/4 de taza de nucces pacanas, picadas 30 g de mantequilla, fundida

Cohertura

15 g de mantequilla, fundida 1 cuchanda de azucar 1/4 de cuchanadita de canela 1/4 de cucharadita de nuez moscada

1. Precalienze el homo a emperatura moderada. 0.80° Cl. Monte la clara de huevo a punto de nleve: añada la versa e incorpore gendualmente el agueur. hauendo bien después de caría adición. Mezele at leche y la vainilla v agréductos poco a poco a la mezcla de huevo. d. Incorpore la harina, las pacanas y la mantequilla. Vlena la mezela en un moide circular de 20 em engrasado y enharinado. 4. Homee 25-30 minutes y pase el pastel a una rejilia metalica para que se enfete. . Para preparar la cobertum, barnice con mantequille el pastet jodavia caliente. Mezele el resto de jos ingredientes y espoivoree uniformemente la superficte del pastel. Sirvalo templado o frio con mantequilla.



Pastel de peras y nueces

Preparación, 40 min Cocción: 1 h Para I pastel



Z peras grandes, peladas, un cumada y preadas finas 2 hurros, battelos 13 de taza de leche 1/s de taza de salvado de cereales (no en copos) I cuchanalità de sucedânea de menera de vamilla I taza de barina comun I taza de barrna integral 12 taza de azacar morena l'encharadita de levadura en polivo 1/2 cucharadua de bicarbonato sodico 1/4 de cucharadita de unes moscada molida 60 g de mantequilla 1/3 de taxa de nueces picadas

Procaliente es bumo a 80° C. Ponde las perus, los hacros, la leche, el salvado y la vaprella en un cuenco. grande Méxiclo todo bien. tápelo v děseko repusar durante 10 minutos. ombuse las harmas, el azúcar, la levadura en polyo. el bicarbonato sódico y annaez moscada. 3. Agreque la mantequilla a la mezela de barinas, frótetabion hasta conseque una monistroria migosa, Añada entonces la mixtura de cereal y las nueces: revuelvahasia humedecer lgs migas 4 Reliene con esta preparación un molde ala sado de 14 x 21 cm, engrasado y

mharinado ligeramente. Hornéelo hasta que al titurbar su centre con una génja, esta salga limpia, I hora mas o mente.

5. l'america el quolde la trate o mantos y anges asero o una refilla meta, a cara entrata i del colo.

Situació e el ficial el llos.



Baba de frutas glaseado

Preparación. 40 mm Cocción. 45 mm Para I passel baba de 20 cm

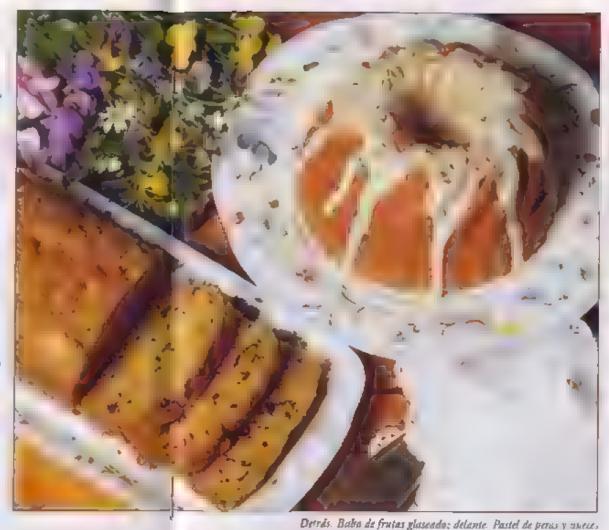


3/4 de taza de frutas secas
variadas
3/4 de taza de azucar
1 cuebarada de mantequilla
3/4 de taza de agua hietxendo
13/4 tazas de havina de
fuerra
1 cuebaradeta de caneta

Glasa

Vs de taza de aenear glas, tamezada l encharada de zumo de finias l encharada de nueces preadas

1 Precaliente el homo a 180º C. Mezde en un cuenco grande la fruta, el azuear y la mantequatar sier ta por encorras egual hisvendo i meza te todo hen. Deje enfran un poco, ev ja el buevo y tatalo dentro



Tamer à a tre la haren y la canclat agréguelas poco à poco a la preparar et le fritta batierelo hasta tresnaries bien Viert. Sta acce a ci un ambia de bata de 20 cm. assiamenbata de 20 cm. assiamen-

te engrasado y enharinado, a li mos hasta que ver logado y e, linebar se que con como acujo deles sea se galloqua, que como el de como que verbona lel

homo, espere unos minu-

tos antes le responsario, hasta con octopores enfruis empletas homogéticos estas el en estas en estas en la consecución de en estas el consecución de consecució

4. Para preparar ar astava cos usva pertos el acura glas es secris de rata

9009 ICa.

hasta consequir una mezda hornogenea. Vierrala sobje e an el alte pos a avea es ulta baparen as une espor es una este puste este puste en rebanadas y unitetas un receptojuda.



Detras Pastel de fisita y pacanas, ariante. Cake de cutti fisiti

l'astel de fruta y pacamos

Preparación: 40 mas Cacada: 50 min. Para - Parata



Cobertura l taza de barora comun. tamizada 12 cucharadisa de canela Is de cucharadita de unes moscada rallada

90 g de mantoquilla a temperatura ambiente e saa de arma en cond 4 de tura de mucces

pacanes picadas finas

Pastel

1/2 taza de pacanas presdas VI de taza de pasas sultanas puadas la ralladura de 1 narama 2 tacus de harrna, tamerada I turn or white t substratua de Inggrhanasa sada. 125 g de mantequilla a tently affine ambiente I taza de leche 2 huenos

L Para prepasar la cobertira, mezele la harina, la and a la nuez moscada a tidy or person to be the namego lla y frotela con la verna de los dedos hasta pic of catalog imposit filensia ancombine e la azucali the table has described * Para property of mater, directly may a 1891 . community per per analysis to a sultanas y la ralladura en unпечи дориейо Высел Чо-

3. Mezele en un cuenco. Richard when the of the area el breat ichare. Maria ich montequilla vila lecite; bata con las varillas eléctricas However I migration. 4 Agregia less may secontinue hate por 2 april tou mas, incorpore in maxura de pacaras y Puta. To Vertile as I they are on UII. mulde exadeado de 23 cm. original by formula conpapel paralinado: alise la superficie y cúbralo por encinia con la cobertura. 6 Hornčelo dorat a 15-GO minutos, o lusta ture Salish in the time agriph larger a process to consultant our rec-

CONSEJO

Committee Committee Street, se requiera forrar et make, not a paper paratitual a la grisado. steering its a general area in ON SETTION OF RE assignante de que el paper from a just the

Description y dejeto en ma-

sobre una milia metalica



Cake de Tutti Frutti

Preparacidas 40 mun Cocción, 50 mont. Para I cake



I tuzu de hartuu integral other

1 1/2 taza de harrina blanca de

 ucharatito de levadura en police 60 g de mantequilla

I de eaza de azue ar morena " " tag , the Pepine Pr and a de cause as much a passidas

1/2 taza de guindas countrales or surros l bucco, batulo 3 de area de rogar natural.

2 cucharadas de leche I cuchanada de nusel templada para glasco

L Precaliente el horno a

180° C. Tauries, las horizas. s la tecorbina est un esternisti grande, añado la mantego: ila v frotela ligeramente con la verta de los derlos. 2. Agregae el agazar, los or per est as falce say lesgaindas. Aparte, mescle state before on some y la sale y perfer essermezela liquida sobre la OFCINIACION BARIDA V for a merchans raphinarie de laca sedenc na remas sec 3. Relleng con esta cremuthe family of the property of 14 x 21 cm, previamente engrasudo y forrado. Horneclo ourante 25-50 minutes o hasta que, al punchar su un con una adula lanta, ésta -1 20 1 a m

4. Espere 5 minutos apresde desmoklarlo sobre una reilla metalica y quitar el papel. Barrice entonces su superficie con la miel tempłada para glascudu; déjelu cultur completamente. Erwuchale y dejeto reposar durante tricle la noche atting a property of



Tarta de manzana v canela

Preparación: 35 mar Cocción, 1 h Para 1 tarta de 20 cm



180 g de mantequilla 1/2 taza de azñoir moreia 3 hnevos
l taza de barrua blanca de
fuerza
l/2 tuza de harrua vategral
comun
l cucharzatta de canela
molida
l/2 tuza de teche
l/2 tuza de pasas sultanas
l manzana, pelada, sin
conezon y en gayos

la ralladum de I limón

1 cuchamán de mermelada de albarecoque, templada canela aexicanda (ver nota)

L Preciliente el tromo a 180° C. Para en 1, i exencu grande la maniequilla con el atinar hasta obtener ma merela cremosa, incorpore la rabadura de irmún y basa. Añada ins huevas de irm

en ano, bahendo bien después de cada adición.

2. Tanace as haritas junto con la canela Agriguetas, alternance con la leche, a sa meza a cremesa.

An opera las secanas, o Vierta a preparación en atemido e esmontable de 2.0 em proviamente engrasada. Despuinga en borna radial los gajos de canzana con la pane cursa

Escia arriba vobre la superficie de punel. 4. Hor cele luta de 177-60 aura ns. Barrier en la mermetada y espolyone con la caneda azocarada. Desrablidelo y dejele e friar sobre una regisa meritada. N. da. Lo lare la azocarada se puede compara con das y supermercados. Si to preficry, puede lacerda.

Pastel de manzana y canela asted riferno meschindo cucharada de azúcar clinada con 1/2 cucharaca a os canela modida



Panes dulces y salados



En el sentedo de las agujas del reloj, desde arriba. Pan de manzana y naranja, Pan de limón y nueces y Pan de datdes y nueces

Los panes ripidos son saludables y versatiles. Nuestrus Loganes dulcas, ricos en fridas, resultan perfectos pana acompanar el té desayuno o la menenda, servidos con montonestos de municipalla. Los penes salados son el complemento ideal de sopas, gussa y emalados. Cualquiera de estas delicius se conserva durante días en un recipiente bermético. Verá como sa congelan y recalientan perfectamente.

Pan de manzana y naranja

Preparación: 50 min Cocción: 50 min Para I pan



90 g de mantequilla 1/3 de toza de axiicar 2 Integet I taza de barras común l taza de barma integral l cucharadita de levadora en bakvo 12 cucharadita de bicartionata sódico l teza de manzanas. picadas finas 1/2 taza de pasas de Coronto 1/4 de taza de aneces, pacadas 2 cucharaditas de selladura de narania 1/4 de taza de leche

Precallente el horno il .80° C. Bata la mantequilla v el .22 ... or l' neggot una crema lagara y esponjosa, Añada los huevos de uno en una batiente bien después de cada attición. 2 Incorpore las harinas turnizadas, la levadora, el bicarbonato, las munganos, as pasas, as nueces y la ralladura de naranja, atternandolas con la leche.

Rellene con esta preparación un molde recongatar de 15 x 25 cm prefamerle engaisado: homes dissote inos 50 minitos o lavaque compriebe que el paresti cierdo.

d. Espere 5 our nos acuss oc desmeddane saber en rejilla nerálica para que se enfrie por completo.

Pan de limón y pacanas

Preparación, 50 min Cocción, 50 min Para I pan



90 g de mantequilla

3/3 de taza de azúcar

2 buevos

1/1 tazas de harma

1 cucharadita de levadum
en polvo

1/1 cucharadita de
brearbonato sódico

1/4 de taza de zumo de
nariona

1/4 de taza de zumo de lunón

1/1 taza de pacanas picadas

1. Precaliente el horrin a 180° C. Trabaje la mainte quilla y el asticar hasta obtener una crema ligera y esponjosa. Añada los horvos de uno en uno, batiendo bien tras cala ancion.

2. Incorpore la harina tambada, la levadum y el

iterritoratis, ilemánockos con las zomes con binados. Agregue las zomes con binados. Agregue la zomes con esta preparación in modes esta preparación in modes esta aguar de 1 x 2 mm misso hasta que compruebe que el pan está eccido.

4. Espere 5 minutos antes de sesmoldado sobre tina reliálica y luego dejelo enfrán ponorimpleto.

Pan de datiles y

Preparación, 40 mm Cacción: 40 mm Para 2 panes



125 g de mantequilla
1 tasa de asuar morena
2 huceos
100 ml de teche
11/2 tazas de dátiles preados
1 taza de nueces preados
3 tazas de huma de fuerza,
tamizada

Provaliente el nomo la

BO* C range of an topologically distributed and account of the second and account of the second are an entire to the second account of the second and the second are to the second and the second are to the second and the second are to the second are the second are to the second are to the second are to the second

Hornce durante de-10 minutes. Desmoblelos y 103 milio e estrat tendia e 1 milio e e escalas en rebanadas, temptadas o frios, con mantequit a

Pan de polenta con Pan de tomate y zanahoria y hierbas

Preparación. 35 min. Catalón, 1 h. Para I pan



I taza de polenta (gachas de harma de maizil taza de barma de fuerza I cucharada de azucar I taza de zanahoria miliada I cucharada de pergil presdo 2 cucharaditas de cebolleno picado 2 cucharaditas de bojas seças de artenno I taza de nata apria 2 buevos

125 g de maniequilla,

fundida

Precapation of gorquia. 180° C. Mezete la potenta. la habita y el azar ar en y n Mence Amane Isplant cuenco, raezate la zamahoria con tos demás ingredientes. Haga un hoyo en el centro de los ingredientes sólidos; añada la mezeta de zanahoria y remuevo etpidamenic hasa humodecer. todo (no mezde en esceso). d. Religne con esta preparacron un molde recrangular. de 14 x 2 cm previamente engrasado y cusamitados. If once a temperatura nexicada hasa que a pinchado em ma aguia antia. Para saliza an uta. аргоминациятия выпа-4 Especi, 5 min assumes elt designation to solds, affinnejilla racialica Suzana templations includes turnitapathir sopals vigla since

albahaca

Prevaración: 50 min Contrain. 1 h. Paid I pan



125 g de mantequilla 1 cucharada de tomate concentrado. I cucharana de azúcar тогена 2 baevos 2 tazas de barena I cucharadua de levadura en poloo I cuchanadita de Incarborato Leucharadita de albabasa 1/2 taza de zimo de tomate

1 Precaucing et homo a 180º C. Mezele la mar requilla, el tomate concerando, el azúcar y sos Lucros. hasta conseguar una crema Бдега у европрова. 2. Tamuce la harina con la levadura y el hicadomatia agregue la albahaca.

60 g de queso cheddar

3 like uponte gran cas regente esta mezcia a la crema. alternánuola con el zumo de iomare. Afiada er queso. 4. Relie is no monde rectaindular di 👵 x 🕮 con cugasame year regulation. Homes, passa que el pao necapero su torma al presintado. clande salasa ancara ina aguja pinediacie car seguire. 5. Especie 5 de dies. vuele ado e i ma le lla pain que se citaria Conandeli envielto toda la norbe antes de servido.



lequierda: Pan de tomate y albahaca, derecha. Pan de polenta con zanahoria y hierbas; en primer puino. Pan redando de ajo y aneso

Pan redondo de ajo y queso

Preparations 35 men Corrion 1 b Para I pan retondo



185 g de mantequilla 3 huevos

2 dientes de ap. majados 1 2 iazas de barria de Inerza 3/4 de taza de barras blanca consin-« curbaradita de bicarbanata salico l taka de nata agria 125 g de queso edam o gouds rellates

 Precaliente en normo a: State (Paragreenter) groom who a mantenullalass of ner ma compa f tia, adada, bahrajdo, los hieros e qui famos bahartings and fill arring tage. there has used Best de autoa necesalis a nitria con accrema agresso la tata da de meso, hav gue entopres el quest rathroc-

 Rellene con Sia. preparación car mobieringular to 26 mil grossia in gerfainette or santaneous Houseau бызатас эсми и питок. 3. Expensión formates autes de desarrollianer an sobre ma really the after passe to telescentific purvatua templado con montanegos ac mantequals.



Molde de plátano

Pan de plátano en molde

Preparación: 30 min Cacción: 45 min Para 1 moide



60 g de mantequilla
2/3 de taza de azúcar
1 cuchanada de esem a de
vaimila
2 plátanos, bien machacados
1 hucvo, ligeramente hunda
1/2 tazas de harma de
fuerza
//2 taza de leche

L. Procaliente el horno a finte na monte. 180 Configuration 9 x 23 mg con mar ternalla funda a o accepts to absorbed as for sechis paredes y sor the parato a language to section the 2. Bata e or las varillas eterinoss as mumer, adla y of espeanent is oneden). pequeño basa obtener ana crema ligera. Añada losprairies machacados y mézdelos bien. Agregue el buevo poco a poco. batendo con cudado después de cada adición, Hor of any a more more, in esencia de varnilla.

3. Trasvisse esta puezelaan ouene against the ma-District Landille And Age añadic (de la matesame) teas single some market vicinities and in bette remains tasta outto ma rema somogenea. 4. Viérala en el moude preparado; alise la s quefficie. Homee durante arp attent o auturin Gr. salga firmpia una ngusa unga a schangert catro despair. Espere 5 minutes antes de desmoldarlo sobre una reitan mendica paraque so enfrie. Sirvalo con man requally coon in glascado de limón.

Pan de zanahoria y estabacin

Preparaesán, 50 min Cocaón 45 mm Para I pan



90 g de mantequilla

1/4 de taza de azicar morena
2 eucharaditas de rulladum
de nantinja
3 huevos
11/2 tazas de harma de
fuerza

1/2 eucharadita de canda
molida

2 cucharados de zumo de naraujo 1/2 taza de noves preades 2 cuchonados de teche 1/2 taza de zanaboria rallado 1/2 taza de calabacen rallado

Glaveado

60 g de queso cremoso para nistar 3 cischaradas de azucar glas

1 encharada de zumo de natana

2 cscharadas de ralladure de natanja

L Presidente el horsu si (186° C), Trabaje la manusquilla con el naticar hasta obtener una creira ligera y esponyosa; añada la rallana composa; añada la rallalos lucyos de uno en uno, lantendo bien después de cada adicain, Agregue el resto de los ingredientes. 2. Vierta esta mezela en un molto e comenda a el comendo esta menada a comproble que el pastel este cocido.

3. Estere 5 minutos antes.

de desmolaric sonre una repla merilica para que se en ne con de articas.

4. chra prepara el glascado, bara el queso, el azione gles el zono de maraga y la calla entre esta obte se en a neze a homogenea, Estiéndaja sobre el pastel ya fido.



Pan de zanahoria y catálinem

Pan dulce de ciruelas y frutos secos

Preparation: 40 mm Courton 1 h Para I pastel



I taxa de harma integral, tamizada I taza de barras blanca, Iammada I taza de copos de avena 1/2 toza de azuear refinada l cuchamdita de especias I cucharadita de Incarbonata 125 g de mantequilla, es dados 2 Inserior 1/2 taza de nata agria 1/4 de taza de leche I taza de carnelas nestruesada picados 1/3 de taun de nueces, en mitables

Precafiente el homo a 180° C. Mezele en un cuenco grande las barinas. la avena, et azuear, lasespecias y el bicarbonajo. Añada la mantequala y fenteia con las vernas de los declos hasta que la mezetairiga tut aspecto migoso. 2 Buta los hacyos con la nata agna en un cuenco. pequeño. Haga un hoyo en el centro de la mezela la banna: incorpore la mezeta the futevo y la techet mezete. todo hasta conseguir anamasa consistente pero homeda Agregue las ciruehas y las mucces.

3. Reliene con la masa un molde rectangular de 14 x 41 cm. Alise la superficie y tietur con medias nueces si lo desea.

Herrich distance | hours have pur ex a girl.
 The series are successive as a girl.

5 le un como meso per mobile o sobre i la reje a para que se enfine manda en recipiente hermética.

CONSEJO

Still see alternation and alternative the control of the control o



Consejo

Recurrent qui al finalizat a recon. convene sici per cui ef pastel el un impose ter to del moide diacone. La misantes de volcado sobre una rejilla metálica parque se enfrie. As emarrique se enfrie. As emarriques se enfrie. As emarriques en la serio, para el menordado.





Pan dulce de cirnelas y nueces

FAVORITOS PARA LA HORA DEL TÉ



De requierda a derecha. Pastel de mantequilla, Pastel de piña boca abiyo y Rocas

Entre la gran narredad de parteles, los que se incluyen aquí tienen algo en común: gustan a todo el mundo. Con o sin adornos, glaseados o untados con mantequilla, hacen del te del desayuno o de la merienda un acontecemiento especial.

Para triunfar en reposteria, utilice stempre los mejores ingredientes. Peselos o midalos con cuidado, usando las tazas y las cucharas como medidas estándar. Sigu paro a paro las indicaciones, precaliente

el borno y elija un molde adecuado.

El trempo de cocción puede umiar según el borno y el recipiente empleado para hornear. Un pastel está listo cuando presenta un color uniforme, resulta consutente al presionarlo en el centro y se despega del molde por los lados. Después de sacarlo del borno, espere unos 5 minutos antes de desmoldarlo y déjelo enfriar del todo sobre una rejilla metálica.

Estos pasteles se pueden congelur muy bien, pero conviene bacerlo sin relleno ni glasa. Ponga el pastil sin tapar en una bandeja. Cuando esté congelado, escudebalo en plástico trasparente y papel de aluminio, ellminando todo el aire que pueda. Guardelo en un recipiente rigido y conservelo basta 3 meses.

Para descungelarlo, reture los envultorsos y manténgalo a temperatura ambiente durante 1-3 boras, según su tamano.

Pastel de mantequilla

Preparación 40 m.n. Cacción 45 mm Para I pastel



125 g de mantequilla 1/2 taza de azucar refinada 2 buevos 1/2 cucharado de svezdáneo de esencia de varnilla 3 tazas de barma de fuerza 1/2 taza de lecho

Glasa de vainilla 1 taza de azitan glas 15 g de de mantequilla 1/2 cucharudata de sucedáneo espoca de varmilla 1-2 cucharadas de agua caliente

L Precabente el homo a 180° C. Prepare una crema ident. Esponjust con la mantequilla y el azuean incorpore la vamilla migrates. bate. Añada los linevos de uno en uno, battendo biendespués de cada adición. 2. Tamtee la barina e incorpòrela suavemente a la mezela cremosa alternandola con la leche, empiere y acabe con harina. 3. Reflexe con esta preparación un molde rectangular engrasado de 10 s 20 cm.

Hornéelo 40-45 minutos, y aestrotéelo sobre una refilla para que se enfrie 4. Para preparar la glasa de verda, bara untos los agres conseguir una mezela homogénea. Entiéradma sobre el pastel ya fifo.

CONSECO
Conviene que la mantequilla para hacer la masa esté a temperatura ambiente. Des fuera de la nevera la noche anceror al cantidad de mantequilla que requiera la receta.



Rocas

Preparateidat, 50 mm Coccion, 18 mm Para unas 20 unidades



2 taxas de hanna de fuerza, tamizanas
90 g de mantopulla o marganna, roceadas
1/2 taxa de uzicar refinada
1/2 taxa de frata variada
1 cucharada de frutos secos, picados, de constatado de progibre malido
1/2 taxa de leche

Precadente el homo a
 200° C. Punga la harina en

an cuenco, añada la maucequala y frátela con las vearas de los decos hasta. obtener una mezela mugresa. 2. Agregor el agucar la fruthe los fruitos sectos vietremethre. Bain les huevus con la leche y mindalatos a los ingredientes sólidos. Transjeto bien hasta abies per una masa consisto. . % Coloque pequeños montonettos inregulares de estatiness source ma placa pasder angassa a, Homeetos durante anos 10-1 a minatos hasta que estên tospiion. Pasc los pastelillos a to a replia run diljer i koga aut se enfrien. Suvanos conmantecas8a.

Pastel de piña boca abaĵo

Preparation 45 min Cocción 40 min Para I pastel



Base 60 g de mantequilla, a temperatura ambiente 1/1 tura de azucar morena

4 medias rodajas de poña en conserva, escurndas 12 gundas escarchadas

Pastel

125 g de mantequilia
1/2 taza de azúcar
refinada
2 hnevos
1 euchantásta de sucedáneo
de esencia de variilla
11/2 tazas de barina de
ficeza, tanazada
1-2 tazas de leche

I. Para la base, prepare una cienta con la manacquilla y el axioar en un cuenco pequeño. Extiendala en el fondo de un molac de corona de 20 cm forcado con apel engresano. Ad ano por encima con la pún y las guindas. Rosérvelo.

2. Para el paste, precale in el homo a 180° C Mezele la manacquilla y el ar la las a obsetter ma ca ma agen y esponjusa.

Artada las huevas de ano en ario, brintala las huevas de ano en ario, brintala ben después de cada adicase. Incorpore la esencia de varialla acraneva.

3. Agregar a cota crema la farina y la leche alternándo de las como en si banno.

5. Extremo hecabarro de

con cuntado esta mezela sobre la base va preparada. Homee durante 40 minutos. Espere 1 y minutos arges de desmislanto sobre una regilla metalica para esta, si culfile por completa.



Bizcocho de chocolate

Preparación, 30 min Cocción, 15 min Para I bizcocho



3 huevos, separada la clara de la yenu 3/4 taza de azúcar refinada 1 taza de harina de fuerza, lamzana 60 g de chocolate, fundato 3 curbaradas de agua

Relieno

300 ml de nata 1/2 encharadita de cacao en potro 30 g de chovolate, fundido

L Precalienze el borno a 180° C. Ponga las claras de huevo en un cuenco limpio y seem bătalas a jamio denieve. Añaga el anuear pocoa poco hasta consegur una r azela espesa y brillana. 2. Veregue cas remas ha-Bendo bien, Incomore conminanta kanan ali segurla ctes it scolate their agon-Divina esta preparar or eb this lartes ignales v. retiene con cuas dos mobles rimanes de 20 cm previamente engrasados y enharinados, 3. Homieclos durante 22. 15 infautos o hasta que fosbizcochos recuperen su firms al apretados con la mano. Desmoldelos e dérelos enfrite sobre una refala metallica. 4. Para preparar el relleno. bata la nata con el cacaca. Chandle empiece a especie afiada el chocotate y continúe batiendo hasta que la crema tenga la consistencia suficicionie para poderla extender ron farilidad. Distribum el relleso por encima de uno de los bizcochos. Cotoque el otroencima y decórelo conezucar glas y fresas. Nora Sir de mata dista frita del l heredate enterne at binines para mezdados pueden formarse pequenos drumos de chocolate.



Bezcocho de chocolate y Cuernos relienos de crema

Cuernos rellenos de crema

Preparation 56 min Coccion 20 mai Para 8 cuernos



I lámina estrada de hojalitre congelado, descongelada 1/2 laza de nata 1/2 cucharadita de brandy 1/2 cucharadita de iulladina de naranja 1 naranja, en gajos azurar glas

L Precaliente et homo a 220° C. Pinte con un pocode agua una de las caras de la lámina de hoialdre v cortela en tiras de 5 mm. Engrase ligeramente los moldes de cuemo (ver nota... Етревнию рог із рина, curolle la pasta alrededur de) molde hasta cubride casi dei todo (necestará) 2 tims). Solape un poco los extremos de las tiras. 3. Punga los muldes en una placa pastelera. Hornéelos 15-20 minutos, hasta que estén dorados y cruñentes. 4. Retire los cuemos de los moldes y enfrielos sobre ma reflia menina. 5. Bata la nata con el brundy y la railadura de naranja. Con una eschara o la manga gastelera, rellene con esta crema (os cuemos va frios. Adómetos con ungajo de naranja y espolyoréelos con, azucar glas antes de servidos. Nota. Los moldes para estos cuemos, se vender en tiendas especiatizadas en

menaje de coclua.



1 Añada poto a poto el azúcar a las claras montadus y sign batiendo busta obtener ena mezela espesa y bestlante.



2. Incorpore la lurina sucoemente con una cachara grande de metal.



3. Reparta con cuidado la mezcla y rellene pur igual dos moldes circulares.



4. Deje reposar les bizzoches est sus moldes unos minutos antes de votcarlos sobre una repilla metálica para que se enfrien

Bizcocho de exito

Preparación: 30 min Cocción 16 mm Para I brzeocho



3 buevas, separada la clara de la vema Ve de taza de azúcar l taza de burina de fuerza, tamizada 3 cucharadas de ugua 1/2 taza de mermelada de fresu o de otra elase 300 mi de nata montada Z cucharadas de azúcar glas

L Precaliente el norme a 180° C. Pringa las claras, fehueso en un cuenco limpio. y seco y bátalas a planto denieve. Añada el azágar pocoa accos siga natiendo. usta abiener una mezelo espesa y britani 2 Agregor los vernas sin deiar de batta breomore

core sui ade la hanna, s luego el agua-3. Divida la masa en dosautes atuntes y reliene por gua, dos moldes circulares le 20 et l'orgrasados cul arinados. Homectos durante. Octorem normales c hasta que los arcochos

are measured forms at presion, dos.

 Desmoldelos y déjetos. enfriar sobre una rejilla metallica, Lawvez fittos, exactida primero la mermelada y despues la trafa sofue una съ das medas de luza who a papa con la oura. Decrete conazticar glas tamizada.

Consejo

current les hizabetins pose conserva. bien, preparelos el mismo día: en que vara a servidos.



Bizcocho de fxito

Tarta de caramelo

Preparación 1 h Cocción 35 min Para 1 tarta



Jarabe

l taza de aznear V-s de laza de ague brænendo

Tartu.

280 g de mantequilla o margarina

1/2 tata de azucar morena

3 bnevos, separada la clara de la yema

1 encharadita de succedáneo de esencia de vamilla

1/2 taza de jarabe

3 tazas de harrua de fuerza, armizada

5/4 de taza de leche

Glasa

60 g de mantequilla, a temperatura ambiente 2 tazus de uzívar glas 2-3 cucharadas de jarabe I cucharadita de sucedáneo de esencia de vagnilla

I. Para preparar el jambe. cubente el nation en un cazo a fuego muy bajo y remuévala hasta que se taly adquiress principal bondi coler de camin elo-Aparte el caza del mego eincorpore poco a poco el agua cahente per condo es un de sa prendume. Déjula enfelar 2 Pata preparar la carta. precaucité es homo a-180° C. Mezele la mantequilla y el amicar hasta obtener una crema gera y espectiosa. Abada

las vernas de l'acces y ai au lha me tipe que un bien Agang a 12 faza de janvie des

3 In urpore a essa cuema sa menta la leche alternándotas. Despues añada con cuidado las claras le huer bandas a puero ne mere.

a Rejarta esta mistora en dos mentas eter ares de 20 cm engrasados. Mentes en el homo lora te lor atenos. Midigados sobre sendas tigillas medicas para que so el frica.

7. Para propiera la glasa, trabaje la mantequilla y el articar hista obtener una crema homogénea. Añada gradualmente el jarabe y la sa tilla bartemperate, 6, e na sas dos ruedas de la tano con la muid de la glasa y reparta el resto sobre la superficie de la latra. Decòrchi con nueces o avellanas.

CONSEJO

Compruebe el grado de cocción de un pastel pinchàndolo en el centro con una aguja menaica larga. Si sale limpia y seca, el paste. estarà listo. Hay onas formus de saberlo. como, por elembio. cuando el pastel se ha despegado de las paredes del molde o a to the tall again to say forma al presionario ligeramente en el centro con el dedo.

Tarta de jengibre

Preparation 40 mm Coc ton 40 mm Para I tarja



45 g de montequolla 1/2 taxa de aznear refimada 2 huevos 1 enchanada de caranele liquisto 1 taza de hariaa de fuerza



1 /2 cucharaditas de prigilar motido '/2 taza de lectre '/, cucharadita de bicarvonato sodico '/2 tuza de nata, momada exicar glas

I. Percaliente el hosme a 180° C. Mezele el azaron y la mantequilla meta e mocgore sia contra gent y espronjusta Africa nos huctos de uno en taxo. batierali bievi respites je acaradicio i vgregare el arquel lapodia. 2 Tanner per las le acesa vi a jergilori e aucorpi nitos a la ceruta, alterna ido con alteche vi ci meat e nato previamente incoclados. 3 Hi acue con la mesca a quadata e nato de 20 ani augasacca, la meta. Obrada e 90 nitratios sobre ima terma a metalar a para sobre ima terma incolara para

que se entric

4. Dienca la tarta en cios racidas acagala grosor l'enencia acreat encocaca sobre acage con la drafonda acgo con la dral'orda acgo con la dral'spoteorte, a succerfici, con agresa guas acuivada.

CONSELO

Vancia, en alposa icasion la castora, le catarta pueda chagarsa este no sach estropear a resultano figar.



Izquierda. Pastel de caramelo, derecha, Pastet de jengibre

Rollo suizo

Preparación, 30 mm Cocción, 10 mm Para 1 rollo (unas 10 rehanidas,



3 huevos, sepanda la clara de la yema 1/2 taza de uzácar refinada 3 4 de taza de barros de fuerza, tamizada 2 enchandas de ledre caliente azucar refinada, adresonal 2 enchandas de mermelada de fresa

300 mi de nata, mentada · Precationte el horan a 2800. Ponea las claras de haevo en un ettendo limbio. y serio y mónitelas a pursa. tle nieve. Aftada ameliad. anemie el azuear y susa catiencio hasta obtener inamezela espesa y britante. 2. Agregate las vertias de una en and interne besdespués de cada adición. Incorpore suavemente la harina y la leche trasta que esté todo bien mezchido. 3. Vierra esta preparación en un motor de rollo suza engrasado y forsado. Homeo comme 65 to continue « Vuelquelo sobre un papet para inado espolvoreado. lenouille, regine la con-Recent les bordes y entre-

rejila metalica.

5. Uma vez frio, desentolik el bizcocho, Exsenta por encana a memetada y boeja fata. Vuelva a emollante, esta vez sin el papel. Sitvalo en tebanadas con más nata.

llelo imnestatamente con et

extoel. Deie enfriar en ana-

Rollo suizo de chocolate

Haga la misma receta di rollo suizo, pero stea invendo 2 duchasions de liarina por otras 2 car mantas de maen polto, Por lo dernis, siga las mismas instrucciones. No un ice sin embango, succircidada en el celleno.



CONSEJO

Resalm más senedlo cerodar un mile suixi si se culuen ei hizcocho sobre un paño ne cocha ilimpio



CONSEJO

Se reconnenda utilizar mantequilla recjot que i, arganna i via preparación de los pasteles pues proporciona un recjot sobor viame na su capacidad de conservación.



De requierda a derecha



Torta de almendra y anelland (pág. 18), Rollo surzo clasico. Rollo surzo de chocolate

cocida. Enfriela sobre uga

4. Para preparar la crema

falsa, porga al fueras el agua

retrueva hasia que hierca y

5. Con las varillas eléctricas.

prepare en un cuenco una

czenia con la mantequella y

la vaintila. Vierta el jarabe

mantequilla y bátalo bien.

ra de chocolate, tamace el

6. Para preparar la coberni-

acticar glas y el cacao en un

cuenco. Agregue los demás

7. Usela enseguida. Para que

guarde la consistencia ade-

cuada, mantenga el cuenco

de la cobernion dentro de

8. Divida el bizrocho pre-

panido el din anterior en

tiencia la crema sobre la

coloque encima la otra.

dos capas horizontales. Ex-

superficie de una de ellas y

D. Corte el pastel resultante

en 24 troges, baseles con-

la cobertura de chocolate y

rebocelos inmediatamente

con el coco rallado. Dejelos

reposar sobre una refilia

recipiente hermésico.

medica hasta que romen

cuerpo. Consérvelos en un

oro con agua caliente.

ingeedlentes y bata hasta que la mezela quede fina.

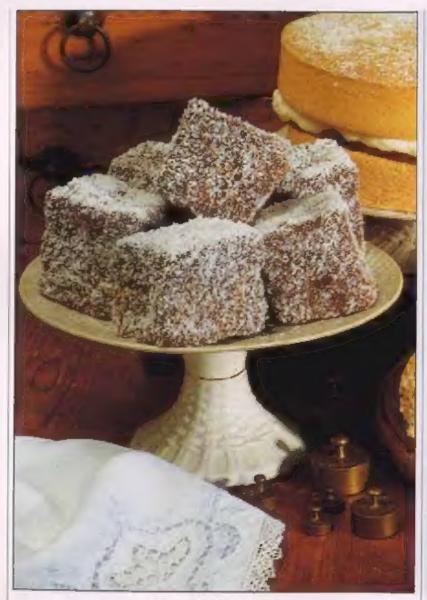
en hilillo fino sobre la

senlla metàlica y deje-

reposar toda la noche.

y el azúcar en un caxoc

retirelo. Dejelo enfriar.



Cubos de coco

Cubos de coco

Preparation: 1 h + toda la noche en reposo Cocción: 30 men Para 24 cubos

444

125 g de muntequilla
1/4 de taza de azácar
2 buevos
1/2 encharadita de sucedáneo
de esencia de vainilla
2 tazas de barina de fuerza,
tamizada
1/2 taza de leche
21/2 tazas de coco rallado

Crema falsa

2 sticharadas de agua 1/4 de taza de aguicar 60 g de mantoquilla unas gotas de sucedáneo de esencio de vainilla

Cobertura de chocolate

3 tuzas de azúcar glas

1/4 de taza de cacao en polvo
1/3 de taza de agua birevendo
1 cuebaradita de mantequilla
unas gotas de vacadêneo de
esencia de vaisilla

L Procaliente el homo a 180° C. Mezcle la mantequilla y el anicar basto. obtener una crema ligera y esponjosa. Agregue los liucyos de uno en uno. batiendo bien después de cada adición. Añada la esencia de valatila. 2. Incorpore, alternánciolas. la harina y la leche. Vierta la mezela en una bandeja engasada y forrada de 20 x 30 x 4 cm. 3. Hornee unos 30 munutos hasta que la masa este

Pastel arco iris
Preparación: 1 h
Cocción: 30 min
Para 1 pastel

4 buctos 1 taza de azúcar refinada 30 g de maniequilla

I taza de leche culiente

I cucharadita de sucedâneo
de esencia de outvilla

2 tazas de barina de fuerza,
tamezada
colorante alimentario rojo

I cucharada de cacao en
polvo

2 cucharadas de leche
tempiada
300 mi de nata

Glasa

11/2 texas de axicar glas 6-7 enchoradas de agua 1-2 enchoradis de sucedáneo de esencia de vainilla unas gotas de colorante alementario rojo

L'irecaliente el homo a 180° C. Bara los huevos e añada poco a poco el múcar hasta que estéu espesos y palidos. Derrita la mantequilla en la leche caliente y agregue la vainilla. 2. Incorpore alternativamente la harina y la leche a la mixtura de huevo. Dividata en tres porciones. 3. Tiña de rosa una de las porciones con el colorante alimentario. Disueba el cacao en la leche templada v mézclelo bien con otra porción de masa. Fusalmente, deje tal cual la otra porción. 4. Rellene cun cada por

ción un moide circular de 20 cm. Homéelos damito 25-30 minutos o hasta que estén cocidos. 4. Desméldelos sobre una

rejilla metalica para que se enfrien del todo. 5. Bata la nata y extienda la mitad sobre la rueda no coloreada.

G. Coloque enclara la nieda mas y extienda el resto de la nata. Cobra por último con la rueda de chocolate. 7. Para preparar la glass. ramice el azacar glas en un enenco y añada poco a poco el agua necesaria para obtener ma pasta hlanda. Agregue la vaintlla, Reserve /4 de uza para la decoración. Coloree el resto hasta conseguir la tomalidad descada (la dasa también puede dejarse blanca, si lo preficre), Introduzca el cuenco de la cabertum en otro cen agua caliente para impedir que cuaja. H. Coloque el pastel sobre una realla, Vierta la glasa por encima de forma que, al dereamance, recubm los lados del pastel. Alise rapidamente la superficie con una espátula metálica o con un cachillo (ver mont-9. Para decorarlo con un dibuso de tela de amña. utilice una manga pastelent ron una boquilla pequeña lisa y reflènela con la glasa que había reservado. Empezando desde el centro, trace una espiral hacia les bordes del pastel. Marque lucgo 8 radios sobre la glasa con la punta de un cucliffo. Divida de nuevo los segmentos mazados con onos radios . Nota. Remoje la espátula en agua caliente cuandovaya a alisar la glasa, asi la extenderà mejos.



Torta de almendra y avellana

Preparación: 40 min Cocción: 40 min Para 1 torta de 23 em



125 g de mantequilla 125 g de chocolate, en trosos 1 saza de azácur 4 buevos, separada la ciam de la yenna 1 taza de almendras molidas 1 taza de avellanas molidas

t. Funda la mantequilla con el chocolate y el azacar en un caso pequeño. Dejelo enfrias. 2. Incorpore las yemas de huevo de una en una. basiendo bien después de cada adición. Añada las almendras y las avellanas. Trassase esta mezela a un cuenco grande. 3. Monte las claras a purito de nieve, [peoporelas suavemente a la mixtura de chocolate. 4. Ponga la mezch en un moide circular de 23 em engeasado y forrado. Hornévio a 180º C durante 35-40 minutos o hasta que note firme el centro del pastel al presionarlo. 5. Dejelo enfrar 5 minutos. Pase entences un cuchillo alrededor de las paredes del molde para despegar el pastel. Vielquelo sobre una rejilla metalica y espere a que se entre del todo. Córtelo en cuñas y sirvato

con nata montada.

CONSEJO

Para separar bien un huevo, golpee bruseamente la ciscara con un cuchillo de hoja fisa. para dividirla en dos misades. Si el golocresulta demaslado suveo lo repite varias seces. sen faingesenos olos nat quebrajar la ráscara y resentará la sema. Recoja todo el contenido del lugvo en una de las mistades de la cáscara y, después, vava pasando con ruidado la venu de um a oua, permificado al nempo que la clara caixa en un cuenco linspio puesto debajo, Si tione que separar varios huevos, utilice un tercer recipiente para evitar que purliera caer un poco de sema en las claras Las yemas de linevo se conservan basta 3 diss en un turo tapado dentro de la nevera. Las claras pueden danar hasta 7 due guardadas del ntismo modo.

CONSEJO

El ezocar refinada da a los pasteles y a las cohernicas uma restora mucho más floa que la granutada.



Pastel arco iris

Bizcocho de mármol

Preparación: 50 min Cocción: 45 min Para I bizcocho



125 g de mantequilla 1/2 taza de aziicar refinada 2 buevos 1/2 cucharadita de sucedimeo de escucia de vainilla 2 tazas de harina de fuerza. tamirada 1/2 taza de leche 2 cucharadas de cacao en polyo 1/18 de cucharadita de bicarbonato sódico I cucharada de leche. adicional unas gotas de colorante alimentario rojo

Glasa

I taza de azúcar glas, tamizada 15 g de mantequilla 1-2 cucharadas de agua caliente 1/4 de cucharadita de sucedáneo de esencia de vamilla

unas gotas de colorante alimentaria rojo

4. Precaliente el homo a 180° C. Mezcie la mantequilla y el azicar hasta conseguir una crema ligera y esponjosa. Añada los huevos de uno en uno, batiendo hien después de cada adición. Agregae la vamilla, Incorpore la harina y la leche alternándolas. 2. Reparta esta preparación en ues enencos. Añada el

cacao, el bicarbonato y la leche a uno, mezclándolo todo muy bien. Deje la del segundo cuenco como estabu. Agregue el colorante a la mezela del tercer cuenco. Vierta, alternándolos, el contenido de los ues cuencos en un molde rectangular de 9 x 23 cm, engrasado y enlatinado. 4. Con una aguja larga o un cachillo, remuera en circulos la mezda dentro del molde para entremezclar los colores. Homee durante 40-45 minutes hasta que compruebe con una aguja lanta que el pastel está físto. 5. Espere 5 minutes y desmóldelo sobre una relillametalica para que se enfrie. 6. Para preparar la glassa. mezele bien todos los ingredientes y extiendula por encima del pastel. Guárdelo

Consejo

Cuando incorpore les ingredientes al batido del bizcocho, hágalo con rapidez y así conseguirá que suba al máximo al cocerse.

en un recipiente herméticos

CONSEJO

Procure manipular lo mínimo el bizcocho cuando esté caliente. Utilice un cuchillo para despegarlo del molde y vuélquelo encina de un paño de cocina dispuesto sobre una rejilla metálica.





Pastel de marmol

Pastel de chocolate y zanahoria

Preparación, 30 min Cacción: 45 min Para I pastel



11/2 tozas de harina de fuerza
1/4 de tuca de cumo en poloso
1 cucharadita de canela
1/4 de cucharadita de nuez moscada una pieca de pimienta
1/2 taza de nueces picadas
1/2 taza de pasas
1/3 de saza de coco rallado
3 huevos

3/4 de tota de azricar morena 1/2 taza de aceite 125 g de shocolate con leche, fundido 3 tazas de zanahoria nillada

Glasa
250 g de queso cremoso
125 g de chocolate con leche,
fundido
2 tazas de aziscar glas,
tamizada
virutas de zanaboria para
decorar

 Tamice la hazina, el cacan en polvo, la canela, la nuez mostada y la pimienta en un cuerco grande. Añada las nueces, las pasas y el coco miliado.

2. Hata les laceres con el azucae y el aceite hasm tener una mercia homogénea. Incorpore batiendo el chocolate funcido y agregue las zanahovias. Incorpore la mezcla a los inspectientes sólidos. 3. Viértala en sus molde rectangular de 23x32 cm engrasa to v forrado, Hornéelo a 160° C 45 minuros hasta que este hecho. Esperela minutos y desmoldelo. 4. Pura preparar la glasa, bata bien el queses incorpore el chocolate y el azucar glas. Déjeta en la nevera mientras se enfria el pastel Extiéndala sobre éste y decore con virutas de zanahoria. Corteko en porciones cuadradas.



Pastel de chocolate y zanahoria

ÍNDICE

В
Baba de fratas
glascado32, 33
Bizcocho de
chocolate48
Bizcocho de éxito51
Bizcocho de
mármol
Bollo tradicional
para el té31
C
Cake de tutti feutti35
Coberturas 16, 31, 57
Crema falsa57
Cuernos rellenos
de crema49
Cunas de scone
de calabaza21
F
Sales :
Favoritos para la
hora del té46
-
G
Glasas 21, 32, 43,
47, 52, 57, 60, 62
**
II
Hemdura de
queso28

A.r
Lamingtons57
M
Muffins2-3
Muffins de
arandanos 4, 5
Mullins de fresa3
Muffins de matz6
Muffins de
manzana y
especias
Muffins de plátano
y salvado9
Muffins de
queso y jamón
Muffins de sultanas ,24
Muffins de
zanahoria, piña y
salvado
Muffirs integrales
de queso
Mulfins integrales
especiados
P
Pan de dátiles
y nueces39
Pan de Eman y
pacanas39
Pan de manzana y
nacania 20

Pan de plárano
en molde42
Pan de polenta
con zanahoria y
hierbas
Pan de tomate y
albahaca40
Pan de zanahoria y
calabacin
Pan dulce
de ciruelas y
frutos secos44
Panes duices y
salados39
Pan jugoso
Pan jugoso de
queso y cebollino19
Pan redondo de
ajo y queso40, 41
Pastel arco iris57, 58
Pastel de chocolate
y zanahona
Pastel de fruta y
pacanas
Pastel de
mantequilla47
Pastel de pacanas
y canela
Pastel de perus
у паесея
Pastel de piña boca
abajo48
Pasteles para el té31